



①⑨ BUNDESREPUBLIK
DEUTSCHLAND



DEUTSCHES
PATENT- UND
MARKENAMT

⑫ **Gebrauchsmusterschrift**
⑩ **DE 299 10 161 U 1**

⑤① Int. Cl.⁶:
A 47 J 17/02
A 47 J 17/08
A 23 N 7/02
A 23 N 7/04

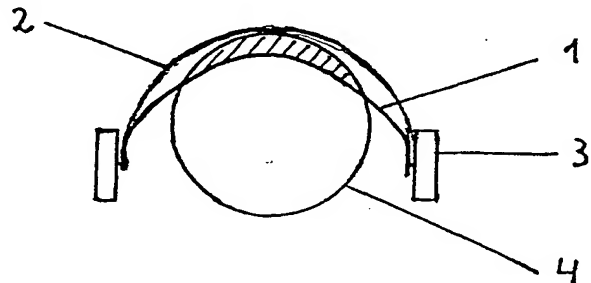
②① Aktenzeichen:	299 10 161.4
②② Anmeldetag:	10. 6. 99
④⑦ Eintragungstag:	9. 9. 99
④③ Bekanntmachung im Patentblatt:	14. 10. 99

DE 299 10 161 U 1

⑦③ Inhaber:
Mindermann, Fritz, Dr.rer.nat., 79639
Grenzach-Wyhlen, DE

⑤④ Gerät zum Schälen von Spargeln und ähnlichem Gemüse

⑤⑦ Gerät zum Schälen von rundgeformten Gemüsen wie Spargeln, Karotten, Kartoffeln usw. bestehend aus einer Halterung und einer Schneide aus Stahl oder Kunststoff, dadurch gekennzeichnet, daß eine biegsame Schneide in die Halterung so eingepaßt ist, daß sie eine Rundung aufweist und dadurch eine gebogene, statt einer ebenen Schnittfläche verursacht.



DE 299 10 161 U 1

10 00 00 00

Gerät zum Schälen von Spargeln und ähnlichem Gemüse

Beschreibung

Zum Schälen von Gemüse sind nebst dem gebräuchlichen Küchenmesser Schälvorrichtungen verschiedenster Ausführung handelsüblich, die, außer bei gewissen Automaten, stets eine geradlinige Schneide bzw. Klinge aufweisen.

Um die Dicke der zu entfernenden Oberfläche (Schale) zu begrenzen, ist die Klinge oft mit einer stumpfen Führungsschiene verbunden, die nur einen bestimmten Spalt freigibt, durch den das Schälgut austreten kann. Häufig ist Klinge und Führungsschiene fest miteinander verbunden und um die gemeinsame (gedachte) Achse in geringem Umfang drehbar befestigt.

Die vorliegende Erfindung betrifft ein ähnliches Gerät. Der Nachteil der geschilderten Vorrichtung besteht darin, daß damit eine gerade Schnittfläche entsteht, die nicht der Rundung des Gemüses angepaßt ist, was dazu führt, daß bei jedem Schnitt in der Mitte tendenziell zu viel, an den beiden Enden zu wenig vom unerwünschten Material abgehoben wird. Im Idealfall müßte mit einer ebenen Schnittfläche ein kolbenförmiges bzw. rundes Gemüse von allen Seiten unendlich oft geschält werden, um ein optimales Ergebnis zu erzielen. In der Praxis sind immerhin zahlreiche Schnitte von allen Seiten nötig, um ein wenigstens befriedigendes Ergebnis zu erhalten.

Ganz anders die hier vorgestellte Klinge, die sich weitgehend der runden Oberfläche anpasst, bestenfalls gem. Anspruch 2, sogar verstellbar, was in einer verblüffend einfachen Anordnung erreicht werden kann, indem eine federnde Schneide, gegebenenfalls mit der ebenfalls flexiblen Führungsschiene, so eingespannt wird, daß sie zwangsweise eine gerundete Form annimmt. Gemäß Unteranspruch 2 ist die Einspannvorrichtung selbst federnd und kann mit einer Schraube gespannt und arretiert werden, wodurch verschiedene Krümmungen eingestellt werden können, je nach Dicke des zu bearbeitenden Gemüses.

Die gebogene Klinge kann in verschiedener Weise an einem geeigneten Handgriff befestigt sein.

Ein Ausführungsbeispiel wird anhand der Figuren 1 und 2 erläutert.

Es zeigen:

Fig. 1 Gerät im Querschnitt, mit Gemüse

Fig. 2 Gerät in der Draufsicht, mit variabler Krümmung der Klinge gem. Unteranspruch 2

In Fig. 1 bedeutet 1 die gebogene Schneide, 2 die ebenfalls gebogene Führungsschiene, 3 die Halterung, 4 das bearbeitete Gemüse (z.B. Spargel). Die schraffierte Fläche veranschaulicht den abgeschälten Teil.

In Fig. 2 bedeutet 1 die Halterung, 2 die Schneide, 3 die Führungsschiene, 4 eine Flügelschraube, mit der die gewünschte Krümmung eingestellt werden kann.

10.08.99

ANSPRÜCHE:

Gerät zum Schälen von rundgeformten Gemüse wie Spargeln, Karotten, Kartoffeln usw. bestehend aus einer Halterung und einer Schneide aus Stahl oder Kunststoff

d.g.,daß

1. eine biegsame Schneide in die Halterung so eingepaßt ist, daß sie eine Rundung aufweist und dadurch eine gebogene, statt einer ebenen Schnittfläche verursacht.
2. Gerät nach Anspruch 1, wobei die Krümmung der Schneide variabel, d.h. einstellbar, ausgeführt ist.

10.06.99

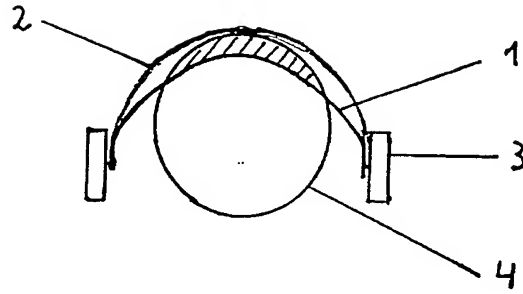


Fig. 1

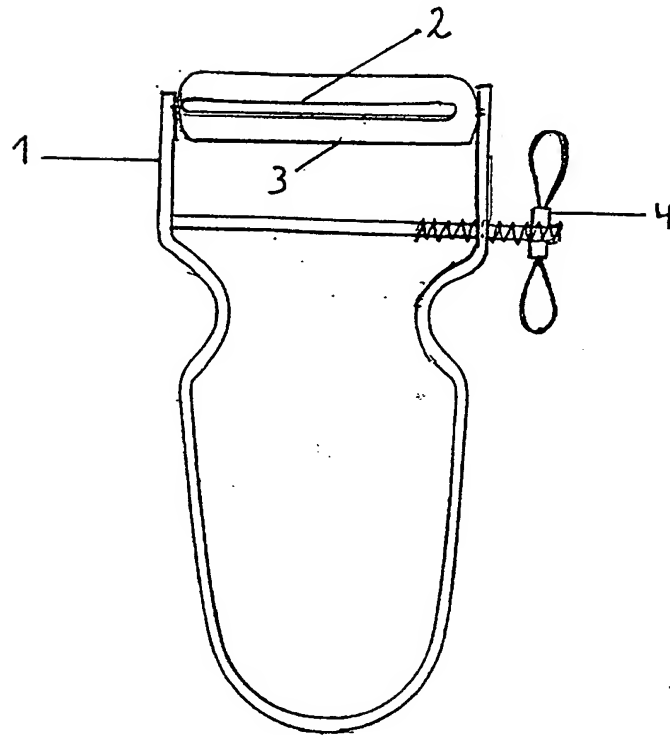


Fig. 2

© EPODOC / EPO

PN - DE29910161U U 19990909
PD - 1999-09-09
PR - DE19992010161U 19990610
OPD - 1999-06-10
PA - MINDERMAN FRITZ (DE)
EC - A47J17/02
IC - A47J17/02 ; A47J17/08 ; A23N7/02 ; A23N7/04

© WPI / DERWENT

TI - Peeling apparatus for vegetables
PR - DE19992010161U 19990610
PN - DE29910161U U1 19990909 DW199943 A47J17/02 004pp
PA - (MIND-I) MINDERMAN F
IC - A23N7/02 ; A23N7/04 ; A47J17/02 ; A47J17/08
AB - DE29910161 NOVELTY - An apparatus for peeling asparagus, carrots, potatoes, etc, comprises a holder (3) and blade (1) made of steel or plastic. The blade is flexible and is held in the holder so it is curved. The curvature can be varied.
- USE - The arrangement is used as a peeler for vegetables.
- ADVANTAGE - Blade curvature is simple to adjust.
- DESCRIPTION OF DRAWING(S) - The figure shows the holder
- blade 1
- holder 3
- (Dwg.1/2)
OPD - 1999-06-10
AN - 1999-510072 [43]

